

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

TRAITEUR

« Chez Christine »



NOS SUGGESTIONS TRAITEUR
Du bonheur dans vos assiettes...



POINT TRAITEUR :

Boucherie Charcuterie Traiteur SPIESSER
« Chez Christine »
9 rue du Lieutenant L'espagnol
67810 HOLTZHEIM

SUR RENDEZ-VOUS CONTACTEZ NOUS :

traiteur@chez-christine.fr

TEL 03 88 78 07 79 - PORT : 06.08 43 21 31 -

Tradition & Innovation

SPIESSER
Chez Christine

**Fabrication Maison Artisanale
depuis 30 ans...**

www.chez-christine.fr

T
R
A
D
I
T
I
O
N

E
T

I
N
N
O
V
A
T
I
O
N

Nos réceptions salées

PAIN SURPRISE

Pain Campagne ou Noix (35-40 sand.):

Saumon fumé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, salami

Pain Campagne ou Noix (45-50 sand.):

Saumon fumé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, salami,

Pain d'épices au foie gras

BRIOCHE SURPRISE (65/70 sand.)

Saumon fumé, mousse de canard, jambon à l'os, jambon séché, fromage aux herbes, rosette,

BRIOCHE SURPRISE PRESTIGE

(65/70 sand.) *Saumon fumé, mousse de canard, Magret fumé*



Nos Petits Pâté en croutes cocktail :

- Poulet Citron Moutarde à l'Ancienne,
- Canard au Foie Gras,
- Pintade aux Morilles,
- Traditionnel Porc et Veau



Nos Minis Brioches Fourrées :

Nos Minis Malicettes Fourrées :

- Chiffonnade de Jambon à l'os
- Chiffonnade de Jambon Italien
- Saumon fumé mariné aux herbes
- Fromage frais
- Rosette
- Rillettes de Thon
- Ecrasé de Crabe



Nos bouchées surprise(nouveau)

Pâte à bretzel fourrée

Nos minis sandwiches facon hamburger(nouveau)

Pain à l'huile d'olive fondue poireaux saint jacques

Compotée de tomates brisures d'olives noires

Cakes au pesto duxelles de champignons

Pain noix et roquefort pruneaux fromage nature

Pain campagne pomme jambon cru



Nos bretzels traditionnelles

Grandes ou petites

Nos minis club sandwiches

Fourré selon l'humeur du chef



LES MISES EN BOUCHE

Les p'tits verres salés

Bloc de foie gras compotée de pomme
Chèvre miel crumble au fromage
Pesto mozzarella coulis de tomates et tomates sèches
Saumon citronnet tartare de saumon fumé et ciboulette



Les minis soupes froides

Patate douce curry
Carottes cumin
Petits pois aneth



Les cuillères

Crevettes à la thaïlandaise effiloché de mangue
Noix de saint jacques fondue de poireaux
Ecrevisses sauce saté



En coupelles

Poulet à la marocaine sur chutney de mangue
Tartare de saumon crème tzatziki
Tartare de saint jacques crème au citron
Tartare de thon crème à la tomate
Carpaccio de saumon
Carpaccio de saint jacques
Tartare de saumon et noix de saint jacques
Pyramide de chèvre sur tartare de légumes
Carpaccio de bœuf et parmesan



En ramequins

Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne
Parmentière de cabillaud et sa crème fromagère

En brochettes

Brochettes de saumon à l'aneth et ananas
Brochettes de tomates et Mozzarella
Mini brochettes charcutières
Pic apéro champêtre



NOS APERITIFS A CHAUFFER

Trilogie d'Escargots

En choux en coquilles en bouchées

Petits feuilletés

Saumon fumé, roquefort, Knack, munster, mousse de canard, anchois,

Nos mini tartelettes :

Pizza – quiche – poireaux

Nos mini croque découverte:

*Jambon fromage –
Crème de brie Serrano
Fromage chèvre fruits secs*

Coin tradition Alsace :

Knacks en mini en cocktail
avec son pain et sa moutarde

Nos petits pâtés en croûte:

Poulet au citron à la moutarde à l'ancienne
Traditionnel au riesling
Aux morilles
Canard au foie gras



Nos douceurs sucrées

Assortiment de différents petits fours et mignardises Et macarrons



Lunch et Cocktail...

BUFFET LUNCH COCKTAIL « TRADITION »

10 bouchées par personne

BUFFET LUNCH COCKTAIL « GOURMAND »

13 bouchées par personne

BUFFET LUNCH COCKTAIL « PRESTIGE »

16 bouchées par personne

Nos Plats Régionaux...

Jambon à l'Os, Braisé au Miel,
Gratin Dauphinois et Salade Verte

Jambonneau braisé au Miel,
salade de Pommes de terre

Cochon de lait Farci à l'ancienne,
Gratin Dauphinois et Salade Verte

Cochon de lait farci
(entier à partir de 20 pers)

Bouchée à la Reine,
Croute et pâtes fraîches

Rosbiff sauce aux champignons
Spätzle frais et/ou Salade de Pommes de terre

Bœuf bourguignon au pinot noir :
Aux carottes et petits oignons
Gratin dauphinois

OSSO BUCCO de veau a la Milanaise
Pâtes Fraîches

Joue de porc confite à la Bière
Gratin dauphinois

Pot au feu :
soupe oxtail clair aux quenelles et petits légumes,
bœuf gros sel et raifort, crudités et pommes de terre sautées

Couscous Royal :
semoule, légumes variés, sauce piquante
(agneau, poulet, merguez, boulettes de bœuf)

Paella :
Poulet rôti ou lapin, fruits de mer, riz au safran

Coq au Riesling,
Spätzle

Baeckehofe Alsacien aux 3 viandes :
bœuf, porc, agneau, pied de porc, salade verte

Choucroute Royale :
Chou, Kassler, Lard fumé et salé,
quenelle, Jambonneau, Knack, Montbéliard, Pommes de terre

Jambon ou Kassler en Croute
, trio de crudités

Civet de Biche (selon saison)
Aux Champignons de la foret
spatzle



Nos Assiettes Froides...

Nous vous proposons en ENTREE ou en PLAT UNIQUE
A vous de CHOISIR !!!

Assiette ALSACIENNE

Pâté en Croute au Riesling, Pâté Campagne au Poivre Vert
Presskopf au Riesling, Saucisse à l'Ail fumé
Salade de carottes, Salade de céleri rémoulade
Salade de pommes de terre, cornichons, radis ,tomate



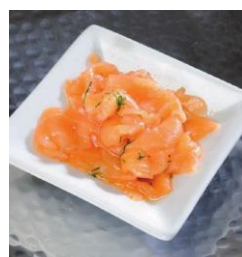
Assiette OCEANE :

Entrée 3 garnitures au choix

Plat 5 garnitures au choix

Saumon fumé aux épices douces,
Tartare de dorade au citron vert,
Carpaccio de St Jacques,
Tartare de saumon frais
Carpaccio de Saumon Frais à l'aneth et coriandre
Tartare de saint Jacques sur lit de petits pois à la menthe
Opéra Saumon Atlantique
Florentine de saumon Atlantique

Méli-mélo de salade et julienne de légumes



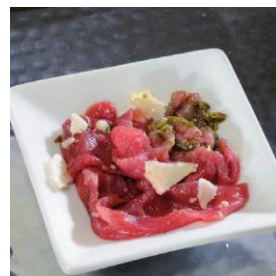
Assiette Folle :

Entrée 3 garnitures au choix

Plat 5 garnitures au choix

Foie Gras nature ou aux épices douces
Filet Mignon Fumé,
Jambon Serrano 18 mois,
Magret de Canard Fumé,
Saumon fumé aux épices douces,
Carpaccio de Bœuf
Jambon San Daniel 24 Mois
Jambon Forêt noir
Jambon a l'os nature ou braisé au miel

Méli-mélo de salade et julienne de légumes pignon de pain,



Assiette d'Eté : (entrée)

Chiffonnade de Jambon Fumé et Séché
Melon frais



Nos Foie Gras...

Foie gras de canard entier mi-cuit... l'incontournable

Foie gras de canard entier mi-cuit « AUX EPICES DOUCES »

Foie gras de canard entier mi-cuit « FIGUES ---» un subtil parfum fruité

Foie gras de canard entier mi-cuit « AUX DEUX POIVRES ET CHAMPAGNE »

Magret de Canard farci au Foie Gras

Pressé de Jarret et de queue de Bœuf au Foie Gras

Accompagnés d'un Chutney de Figs

Pompon de salade

Brioche



Nos Entrées Chaudes...

*Nous vous proposons en ENTREE ou en PLAT UNIQUE
A vous de CHOISIR !!!*

Pavé de Saumon chaude aux trois herbes,

pommes anglaise, sauce crème



Fricassé de Sole et Saint Jacques

sauce safranée, Riz créole

Mille feuilles de Sandre Braisé,

sauce riesling et julienne de légumes

Escalope de Loup aux Saint Jacques

sauce Riesling, Tagliatelles fraîches



Vol au Vent aux fruits de mer et sa sole,

sauce riesling et riz créole

Filet de Sandre

sur lit de choucroute sauce riesling pommes anglaise

Cassolette océane à la bisque de homard

Entrée

Cassolette d'écrevisse sauce Nantua

Entrée



Feuilleté de Saint Jacques fondue de poireaux

(Entrée)

Coffret de la mer (Entrée)

Cabillaud saint jacques écrevisses sauce au porto blanc



Papillote en feuille de Bananier (Entrée)

Capitaine et gambas

Pavé de dorade Royale en Habit vert

Sauce Riesling, Tagliatelles fraîches



Pavé de Bar en Ecaille de pomme de terre

Sur lit de choucroute sauce riesling



Marmite de Poisson en bouillabaisse

Nos Viandes Garnies...

Bœuf

- Tournedos** aux girolles sauce pinot noir
- Tournedos Rossini** au Foie Gras sauce pinot noir
- Filet de Bœuf Wellington** sauce pinot noir
- Filet de Bœuf** aux Girolles sauce pinot noir
- Joue de bœuf confite** sauce pinot noir et son foie gras poêlé



Veau

- Confit de Jarret de Veau au rouge d'Otrort** et son foie gras poêlé
- Filet de Veau et son rognon** flambé au cognac sauce morilles
- Médailillon de veau** aux Girolles sauce crème
- Filet Mignon de Veau** aux champignons frais, sauce aux morilles
- Osso bucco à la Milanaise**



Agneau

- Gigot d'agneau forestier** sauce aigre douce
- Souris d'agneau Confite** et son jus de thym
- Gigot d'agneau de 5 heures** au jus de thym



Volaille

- Magret de canard** aux pêches sauce aigre douce
- Cuisse de canard** farcie à l'orange « sans os »
- Giglette de Canard** farcie à la gascogne (pruneaux)
- Caille farcie « sans os » au foie gras**
- Suprême de Volaille** farcie aux cèpes sauce crème
- Fondant de Pintadeau** farcie à la normande



Gibier d'alsace (selon saison)

- Civet de jeune sanglier** aux champignons de la forêt
- Gigot de jeune sanglier** aux champignons de la forêt
- Gigot de Chevreuil** aux champignons de la forêt
- Cuissot de Biche** aux girolles
- Pavé de Biche** aux girolles
- Civet de biche** aux champignons de la forêt



Tout le gibier est accompagné d'une sauce Grand Veneur

Nos garnitures

Nos poêlées de légumes

*Ratatouille
Mérionale
Gourmande aux crosnes
Légumes grillés pestos
Poêlé carottes à la crème
Maraîchère aux 2 carottes
Etuvé aux légumes d Antan*



Nos traditionnels

*Fagots de haricots ou de carottes
Chou romanesco
Carottes vichy
Gratin de courgettes
Gratin de carottes
Fondue de poireau
Gratiné courgettes tomate provençale*



Féculents

*Gratin Dauphinois
Purée de patate douce à la crème
Risotto aux champignons paris
Gratin de choux fleur brocolis
Pommes de terre Anna
Polenta crémeuse aux petits légumes
Galette de pommes de terre
Moelleux de pommes de terre cœur coulant sauce morilles
Spatzle frais
Ecrasé de Vitelotte aux noisettes*



BUFFET... Composez vous-même votre propre buffet...

SELECTIONS DE PLATS froid

VIANDES

Cœur de Rumsteck de Bœuf Rosé,
Noisette de veau de Lait
Filet de porc Lieselheim,
Suprême de dinde,
Chiffonnade de jambon fumé,
Mousse de canard,
Pâté de campagne (nature, poivre vert),
Poitrine de veau farcie,
Preskopf au Riesling,
Pressé de Joue de Porc au Riesling
Rosette de Lyon, Galantine de Poulet;
Rillettes Pur Porc,
Pâté en croûte de porc et veau au Riesling en gelée,
Pâté en croûte de Pintade aux Morilles,
Pâté en croûte Poulet à la Moutarde à l'ancienne
Pâté en croûte Canard aux Foie Gras



POISSONS



Saumon fumé mariné aux épices douces

Tartare de saumon

Tartare de dorade au citron vert

Pavé de saumon en gelée

Carpaccio de saumon frais a l'aneth

Pâté en croûte de Saumon aux Crevettes

Terrines selon l'humeur du chef

Aspics crevettes et Saint jacques

Terrine de Saint Jacques Laitue de Mer

Carpaccio de Saint jacques frais

Rillettes de Saumon frais et fumé

Tartare de saint jacques et mousse de petits pois
A la menthe fraîche

SELECTIONS DE PLATS CHAUDS

VIANDES

*Jambon à l'os vapeur ou en croûte,
Ou braise au miel
Cuissot de veau rôti, sauce crème
Gigot d'agneau rôti, sauce au vin
Poitrine de veau farcie, sauce crème
Cochon de lait farci (min 40pers)
Cuisse de poulet farcie sans os
Suprême de volaille farcie au cèpes*



Légumes

*Fagots de haricots
Fagots de carottes
Carottes vichy
Poêlée de légumes de saison
Gratin courgettes tomate provençale*

Féculents

*Gratin dauphinois
Galette de pommes de terre
Spätzle frais
Risotto aux champignons
Polenta crémeuse aux petits légumes*



NOS CRUDITES du marché

Salade de carottes
Salade céleri rémoulade
Concombre à la crème à l'aneth et au cerfeuil
Salade de pommes de terre
Salade de tomates
Salade de courgettes râpées
Salade de choux verts aux lardons
Salade de choux rouges
Blanc de poireaux vinaigrette
Choux fleur en vinaigrette
Haricots verts en vinaigrette
Salade de betterave rouge
Salade colslow
Salade de radis
Salade de choucroute nouvelle

NOS SALADES COMPOSEES

Macédoine de légumes mayonnaise
Taboulé de légumes
Salade de riz au thon
Salade niçoise
Salade de penne aux légumes

BUFFET... *Composez vous-même votre propre buffet...*

Buffet Campagnard de 6 viandes froides

Plateau de charcuterie et trio de crudités

18.50 €/pers

12.50 €/pers

BUFFETS FROIDS

N°1	6 viandes froides et 1 poisson	19.50 €/pers
N°2	6 viandes froides et 2 poissons	22.50 €/pers
N°1	6 viandes froides et 3 poissons	25.50 €/pers

BUFFETS MIXTES (chaud et froid)

N°4	1 poisson, 5 plats froids, 1 plat chaud	20.50 €/pers
N°5	2 poissons, 4 plats froids, 2 plats chauds	22.50 €/pers
N°6	3 poisson, 3 plats froids, 3 plats chauds	25.50 €/pers

BUFFET PRESTIGE :

1 foie gras, 3 poissons, 2 plats froids, 3 plats chauds	29.50 €/pers
---	--------------



*Tous nos buffets froids sont garnis de 5 sortes de crudités choisies selon la saison,
2 salades composées ainsi que 2 sauces mayonnaises.*

Pour accompagner votre repas

PAIN PAYSAN 6.50 € KG



Et pour bien terminer le repas...



Boite à fromage festive (10-12 pers)
Sélection Meilleur Ouvrier de France



BARBECUE... Composez vous-même votre propre barbecue...

NOS SAUCISSES

Mix de mini saucisses
Saucisse blanche nature
Saucisse blanche aux herbes
Saucisse au gruyère
Saucisse à la fourme d'ambert
Chipolata nature
Saucisse de toulouse
Chipolata mexicaine
Saucisse de pomme de terres
Merguez bœuf
Merguez au piment d'espelette



NOS BROCHETTES

Orientale épicée
Cailles aux fruits
Cailles au lard
Canard à l'ananas
Canard aux abricots
Agneau
Bœuf maître d'hôtel
Dinde au chili
Aileron de poulet à la mexicaine
Poulet au curry
Joue de porc à l'andalouse
Veau aux courgettes
Sucette d'agneau à la menthe et au piment d'Espelette



NOS VIANDES

Côtes de bœuf XXXL
Entrecôte méga
Onglet prématuré
Tranche de gigot aux herbes
Côtes d'agneau
Côtes de veau double
Steak de poulet aux herbes
Lard gitan mariné
Côte de porc aux herbes



NOS RIPS

Rips de porc au miel
Rips de porc au curry
Rips de veau à l'andalouse
Rips d'agneau à l'aïoli



FAITES VOTRE SELECTION

Nous vous proposerons un devis personnalisé
en tenant compte des spécialités retenues !!!

Nos barbecues sont servis accompagnés d'un buffet de 5 crudités et 3 sauces aux choix

ART DE LA TABLE... sur devis

Sur demande, nous pouvons vous fournir :



MOBILIER et MATERIEL DINER :

Le mobilier : table, chaise, mange debout, nappage,....
La mise en place peut être prise en charge.



VAISELLE :

La vaisselle peut être livrée propre et reprise sale
Assiettes, couverts, verres, tasses à moka, vases, décorations de table...

DECORATION FLORALE:

Nous travaillons avec un designer florale qui saura
transformer vos souhaits en arrangements magnifiques...

PERSONNEL & LIVRAISON :

Nous pouvons vous mettre à disposition :

- Officier Maître d'hôtel
- Cuisinier
- Plongeur
- Serveur
- Hôtesse d'accueil



BOISSONS :

Nous pouvons également nous occuper des boissons, bière, vin et eau

LIVRAISON :

Forfait de Livraison de 20€ dans un rayon de 50km

**Pour vous apporter son expérience pour la
composition et la réussite de votre menu !!**

Christine est à votre disposition



Bon appétit
Christine SPIESSER
Maître Artisan
Boucher Charcutier

Tradition & Innovation
SPIESSER
 Chez Christine



NOS MARCHES

MARDI

-Halles de **Neudorf** 6h à 13h

MERCREDI

-Place Broglie à **Strasbourg**
 De 6h à 15h00

JEUDI

-Place du Corps de Garde
Strasbourg Robertsau De 7h à 13h

VENDREDI

-Place Broglie à **Strasbourg**
 De 6h à 15h00
 -Place de la liberté **Lingolsheim**
 De 6h30 à 12h30

SAMEDI

-Halles de **Neudorf** 6h à 13h
 -Place du Corps de Garde
Strasbourg Robertsau De 6h à 13h

Première femme à obtenir le brevet de maîtrise Boucher Charcutier Traiteur avec mention, Christine SPIESSER a considérablement développé l'entreprise familiale. Présente sur de nombreux marchés, elle propose pas moins de 80 spécialités différentes de charcuterie ! Honneur à la viande de qualité française, à la traçabilité irréprochable comme le Boeuf, le Veau, l'agneau Bleu Blanc Cœur.
« J'ai toujours envie de faire mieux pour que le client ne se lasse pas. Créer, innover et partager avec ses clients. J'affectionne particulièrement les marchés, pour l'ambiance sympathique qui y règne. Puisse ma passion être communicative : Entre Tradition et Innovation. »

POINT TRAITEUR
HOLTZHEIM
TEL 06 08 43 21 31